

# Antipasto ~前菜~

- ③ 釧路のソイと柑橘類のカルパッチョ ..... 1,000yen
- ③ ハギス(羊のモツの腸詰め) ..... 1,000yen
- ③ 羊のハツタン、レバーのスマーク盛り合わせ ..... 1,500yen
- ③ 仔羊を巻いた道産アスパラのフライ~大葉のソース ..... 1,000yen
- ③ 和歌山の稚鮎と白糠の山菜のフリット ..... 1,000yen
- ③ 白糠の天然クレソンと紫白菜と日高のツブのサラダ ..... 800yen
- ③ 酪農舎のモッツァレラチーズとフルーツトマトとイチゴのサラダ ..... 1,000yen
- ③ 津別の超極太アスパラのグリル(1本) ~トリュフ風味のカルボナーラソース~ ..... 1,200yen

# Primo Piatto ~<sup>パスタ</sup>リゾット~

- ③ 自家製羊のベーコンと道産アスパラのカルボナーラ ..... 1,500yen
- ③ ウニと白糠の天然クレソンのイカスマイオリーニ ..... 1,700yen
- ③ 厚岸の白魚と大葉とみっ葉のトレネッテ~山椒の香り ..... 1,400yen
- ③ 松前のヤリイカと梅肉と大葉のスパゲッティ ..... 1,200yen
- ③ 自家製軟子と生のり白糠の下仁田ネギのタリオリーニ ..... 1,400yen
- ③ 羊と白糠の天然キウジャニンニクのタリオリーニ ..... 1,400yen
- ③ 厚岸のアサリと空豆のリゾット ..... 1,300yen
- ③ 釧路のズワイガニと白糠ゴボウのリゾット ..... 1,500yen
- ③ 厚岸のカキとふのりのリゾット ..... 1,300yen

# Dolce ~デザート~

- ③ 羊乳の黒糖カタラーナ ..... 600yen
- ③ 桜とイチゴのハーモニ ..... 600yen
- ③ グレープフルーツと白ワインのジュレ  
日向夏のソルベ添え~カルタモンの香り~ ..... 600yen
- ③ 酪農舎のリコッタチーズのカッサータ ..... 600yen

# Secondo Piatto ~メイン~

- ③ ワラビ燻(したマツ(親羊)のアロスト ..... 3000yen
- ③ 仔羊のカツレツ ..... 2500yen
- ③ 仔羊のハンバーグ ..... 1,900yen
- ③ 自家製羊のサルシッチャ(極太ソーセージ)2本 ..... 1,900yen
- ③ 釧路のカスベのムニエル~フルリアセット~ ..... 1,500yen
- ③ 釧路のサクラムスのポワレ ~清見オレンジソース~ ..... 1,700yen